

MENU A`LA CARTE





ŚNIADANIA / BREAKFAST

1. Zestaw Cocorico / Cocorico breakfast 28,00 PLN

jajecznica na szynce, ser żółty, twarożek ze szczypiorkiem, pieczywo, masło,
konfitura, miód, kawa lub herbata

*scrambled eggs with ham, cheese, cottage cheese with chives,
bread, butter, fruit preserves, honey, coffee or tea*

2. Śniadanie angielskie / English breakfast 25,00 PLN

pieczone pomidory, frankfurterka, bekon, jajka sadzone, tost

roasted tomatoes, wienerwurst, bacon, fried eggs, toast

3. Omlet ze szpinakiem i kozim serem /

Omelette with spinach and goat cheese 18,00 PLN 

4. Domowa granola / Homemade muesli 16,00 PLN 

płatki owsiane, migdały, pestki słonecznika, orzechy włoskie, jogurt, miód, owoce
oatmeal, almonds, sunflower seeds, walnuts, yoghurt, honey, fruits

5. Jajecznica na maśle z trzech jaj / Scrambled eggs on butter 12,00 PLN 

pieczywo, masło / *bread, butter*



SALAŁY / SALADS

1. Sałata Cezar / *Ceasar salad* 28,00 PLN

sałata rzymska, filet z kurczaka kukurydzianego, pieczarki, grzanki,
parmezan, sos z anchois
*romaine lettuce, grilled chicken, champignons, crouton,
parmesan cheese, anchovy dressing*

2. Sałata z serem pleśniowym / *Blue cheese salad* 27,00 PLN

ser gorgonzola, karmelizowana gruszka, pestki dyni, cykoria,
szpinak baby, sos pomarańczowo-limonkowy
gorgonzola, caramelized pear, pumpkin seeds, chicory, baby spinach, orange-lime sauce

3. Sałata z polędwicą wołową / *Beef tenderloin salad* 32,00 PLN

pomidory cherry, prażone orzechy włoskie, piklowana czerwona cebula, balsamico
cherry tomatoes, roasted walnuts, pickled red onion, balsamic dressing

4. Sałata z czarną soczewicą / *Black lentil salad* 22,00 PLN

ciecierzyca, dynia, kalafior, szalotka, musztarda, oliwa ziołowa
chickpea, pumpkin, cauliflower, scallion, mustard, herb oil

DANIA DLA DZIECI / KIDS MENU

1. Filet z kurczaka kukurydzianego / *Chicken fillet* 22,00 PLN

kasza kuskus, rodzynki, marchewka, espuma beszamelowa
couscous, raisins, carrot, béchamel foam

2. Spaghetti z sosem ze świeżych pomidorów i mozzarellą /

Spaghetti with fresh tomatoe sauce and mozzarella 18,00 PLN 



PRZYSTAWKI / APPETIZERS

1. Tatar wołowy / *Beef tartar* 32,00 PLN

żółtko gotowane w 63 °C, szalotka, kurka piklowana, oliwa lubczykowa
egg yolk boiled in 63 °C, shallot, pickled chanterelle, lovage oil

2. Croque Monsieur 16,00 PLN

grzanka z pieczywa pełnoziarnistego, szynka, ser żółty, espuma z beszamelu, sałata
wholemeal bread, ham, cheese, béchamel foam, salad

3. Croque Madame 18,00 PLN / 16,00 PLN

grzanka z pieczywa pełnoziarnistego, szynka, ser żółty, jajko sadzone,
 espuma z beszamelu, sałata
wholemeal bread, ham, cheese, fried egg, béchamel foam, salad


4. Ravioli z kaszą gryczaną i grzybami / *Ravioli with buckwheat and mushrooms* 22,00 PLN

espuma z borowików, oliwa rozmarynowa
porcini mushrooms mousse, rosemary oil

5. Deska polskich serów / *Polish cheese platter* 22,00 PLN

ZUPY / SOUPS

1. Krem z kurek / *Chanterelle cream soup* 15,00 PLN

olej lniany, słonina wędzona, crème fraîche, zioła
linseed oil, smoked bacon, crème fraîche, herbs
 możliwa opcja wege 

2. Zupa dnia / *Soup of the Day*



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

1. Żeberka wieprzowe / *Pork ribs* 32,00 PLN

puree ziemniaczane, miód, piwo, confitowane warzywa korzeniowe, sos śliwkowy
potato puree, honey, beer, confit spice vegetables, plum sauce

2. Filet z kaczki sous vide / *Sous vide duck fillet* 38,00 PLN

pieczony burak, kasza bulgur, puree z jabłka
roasted beetroot, bulgur groats, apple puree

3. Pierogi z cielęciną / *Dumplings stuffed with veal* 26,00 PLN

mus z selera, seler naciowy, confitowana cebula, zioła
celery mousse, celery, onion confit, herbs

4. Befszyk z polędwicy wołowej / *Beef tenderloin* 62,00 PLN

pieczony ziemniak, confitowana papryka, wędzona cebula, sos maderowy
roasted potato, confit pepper, smoked onion, Madeira sauce

5. Filet z jesiotra gotowanego w niskiej temperaturze /

Sturgeon fillet cooked in low temperature 42,00 PLN

czarna soczewica, szpinak, mus z pietruszki, mule, espuma z dyni
black lentils, spinach, parsley mousse, pumpkin mousse

6. Tagliatelle z grzybami / *Tagliatelle with mushrooms* 25,00 PLN

borowiki, szalotka, szpinak, parmezan, zioła
porcini mushrooms, scallion, spinach, parmesan cheese, herbs



DESERY / DESSERTS

1. Bezowy tort lodowy Cocorico / Cocorico meringue ice cream cake 16,00 PLN

2. Sernik firmowy / Homemade cheesecake 16,00 PLN

3. Szarlotka z lodami waniliowymi / Apple pie with vanilla ice cream 15,00 PLN

4. Tarta z owocami sezonowymi / Sweet tarte with seasonal fruits 12,00 PLN

5. Fondant czekoladowy / Chocolate fondant 18,00 PLN

sos malinowy, owoce / raspberry sauce, fruits

6. Crème brûlée 14,00 PLN

7. Lody z zieloną herbatą / Green tea ice cream dessert 19,00 PLN

biała czekolada, gorący sos malinowy, owoce

white chocolate, hot raspberry sauce, fruits

8. Kulka lodów / Ice cream scoop 4,00 PLN

waniliowe, czekoladowe, truskawkowe / vanilla, chocolate, strawberry



MENU A`LA CARTE

KAWY / COFFEES

1. **Kawa / Coffee** 9,00 PLN
2. **Espresso** 8,00 PLN
3. **Espresso doppio** 12,00 PLN
4. **Cappuccino** 10,00 PLN
5. **Caffè latte** 11,00 PLN
6. **Latte macchiato** 11,00 PLN
7. **Kawa po wiedeńsku / Vienna coffee** 11,00 PLN
8. **Kawa z rumem, Amaretto, Bailey's lub adwokatem /
Coffee with rum, Amaretto, Bailey's or Advocaat Liqueur 20 ml** 15,00 PLN
9. **Irish coffee** 16,00 PLN

HERBATY / TEA

1. **Imbryk herbaty liściastej Newby London /
Pitcher of Newby London tea** 10,00 PLN
English Breakfast, Earl Grey, Green Sencha, Jasmin Blossom, Strawberry&Mango, Winter Dream, Marrocan Nights, Peppermint, Rooibos Orange, Berries Delight, Rosehip&Hibiscus
 2. **Herbata w saszetkach Newby London /
Newby London in teabags** 8,00 PLN
Green Sencha, Jasmine Blossom, Strawberry&Mango, Cinnamon, Wild Cherry, Rosehip&Hibiscus, Ginger&Lemon, Fresh Lemon Mint
- Konfitura wiśniowa własnej produkcji / Homemade cherry preserves** 4,00 PLN
Miód / Honey 4,00 PLN



NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE / HOT DRINKS

1. Herbata owocowa / Fruit tea (0,5l) 15,00 PLN

grenadyna, konfitura wiśniowa, cytryna lub pomarańcza, goździki
grenadine, cherry preserves, lemon or orange, cloves

2. Herbata zielona z rozmarynem / Green tea with rosemary (0,5l) 15,00 PLN

miód, cytryna / *honey, lemon*

3. Grzane wino / Hot wine (0,25l) 12,00 PLN

przyprawy, pomarańcza / *spices, orange*

4. Grzane piwo / Hot beer (0,5l) 12,00 PLN

przyprawy, syrop imbirowy lub malinowy / *spices, ginger or raspberry syrup*

CZEKOLADY / CHOCOLATES

1. Gorąca czekolada / Hot chocolate 10,00 PLN

2. Gorąca czekolada z rumem, brandy, Cointreau lub adwokatem /

Hot chocolate with rum, brandy, Cointreau or Advocaat Liqueur 20 ml 16,00 PLN

KOKTAJLE / SHAKES

1. Koktajl owocowy / Fruit shake (0,25l) 10,00 PLN

truskawkowy, malinowy, bananowy / *strawberry, raspberry, banana*

2. Smoothie z nasionami chia / Smoothie with chia seeds (0,25l) 12,00 PLN

banan, pomarańcza, jabłko, jogurt / *banana, orange, apple, yoghurt*



SOKI WYCISKANE / FRESH JUICES

1. Zielony (0,25l) 15,00 PLN

jabłko, cytryna, ogórek, seler naciowy, natka pietruszki, imbir
apple, lemon, cucumber, celery, parsley, ginger

2. Czerwony (0,25l) 15,00 PLN

burak, jabłko, ananas, cytryna
beetroot, apple, pineapple, lemon

3. Pomarańczowy (0,2l) 12,00 PLN

4. Grejpfrutowy (0,2l) 12,00 PLN

ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS

1. Soki / Juices (0,25l) 6,00 PLN

pomarańczowy, grejpfrutowy, anansowy, jabłkowy,
czarna porzeczka, pomidorowy
*orange, grapefruit, pineapple, apple,
blackcurrant, tomato*

2. Coca Cola / Zero (0,2l) 6,00 PLN

3. Pepsi (0,2l) 6,00 PLN

4. Sprite (0,2l) 6,00 PLN

5. Tonic (0,2l) 6,00 PLN

6. Cisowianka niegazowana / perlage / gazowana (0,33l) 5,00 PLN

still / perlage / sparkling water

7. Cisowianka niegazowana / perlage / gazowana (0,7l) 12,00 PLN

still / perlage / sparkling water



ALKOHOLE / ALCOHOLS

1. Lokales (0,33l) 10,00 PLN

2. Cydr / Cider (0,33l) 10,00 PLN

3. Piwo Grodziskie (0,4l) 10,00 PLN

pszeniczne jasne, Bernardyńskie, czarny bez, czerwona porzeczka
wheat beer, Bernardine, black elder, redcurrant

4. Piwo rzemieślnicze ciemne

5. Lech Premium (0,33l) 6,00 PLN

6. Lech Premium (0,5l) 10,00 PLN

7. Tyskie (0,33l) 6,00 PLN

8. Tyskie (0,5l) 10,00 PLN

8. Lech Free (bezalkoholowe) (0,33l) 6,00 PLN

9. Syrop malinowy / imbirowy 1,00 PLN

raspberry / ginger syrup



MENU A`LA CARTE

WÓDKI / VODKAS

1. Wyborowa 40 ml 8,00 PLN
2. Finlandia 40 ml 12,00 PLN
3. Żubrówka 40 ml 12,00 PLN
4. Tequila (Silver) 40 ml 14,00 PLN

GIN

1. Gordon's 40 ml 14,00 PLN
2. Seagrams 40 ml 12,00 PLN

WHISKY

1. Johnie Walker – Red Label 40 ml 14,00 PLN
2. Ballantine's 40 ml 14,00 PLN
3. Tullamore Dew 40 ml 16,00 PLN
4. Chivas Regal 40 ml 22,00 PLN
5. Jack Daniel's 40 ml 22,00 PLN

BRANDY

1. Stock 40 ml 15,00 PLN
2. Metaxa***** 40 ml 16,00 PLN

KONIAK / COGNAC

1. Hennessy 40 ml 30,00 PLN

LIKIERY / LIQUERES

1. Becherovka 40 ml 10,00 PLN
2. Bailey's 40 ml 12,00 PLN
3. Advocaat 40 ml 12,00 PLN



4. **Amaretto** 40 ml 12,00 PLN
5. **Jagermeister** 40 ml 12,00 PLN
6. **Kahlúa** 40 ml 12,00 PLN
7. **Cointreau** 40 ml 18,00 PLN
8. **Porto (białe, czerwone / white, red)** 80 ml 12,00 PLN
9. **Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso)** 80 ml 12,00 PLN

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / ALCOHOL COCKTAILS

1. **Campari z sokiem / Campari with juice** 180 ml 14,00 PLN
2. **Piña colada** 150 ml 15,00 PLN
rum, Malibu, sok ananasowy, śmietanka
rum, Malibu, pineapple juice, cream
3. **Tequila Sunrise** 170 ml 15,00 PLN
Tequila Silver, sok pomarańczowy, Grenadina
Tequila Silver, orange juice, Grenadine
4. **Mojito** 170 ml 15,00 PLN
rum, limonka, mięta, brązowy cukier, woda gazowana
rum, lime, mint, brown sugar, sparkling water
5. **Cuba Libre** 200 ml 15,00 PLN
rum, limonka, Cola / *rum, lime, Coke*
6. **Margarita** 70 ml 20,00 PLN
Tequila Silver, Cointreau, sok z cytryny
Tequila Silver, Cointreau, lemon juice
7. **Long Island** 150 ml 23,00 PLN
wódka, gin, tequila, Cointreau, rum, syrop cukrowy, Cola
vodka, gin, tequila, Cointreau, rum, sugar syrup, Coke
8. **Czarny Rosjanin / Black Russian** 80 ml 14,00 PLN
Kahlúa, wódka / *Kahlúa, vodka*
9. **Biały Rosjanin / White Russian** 80 ml 14,00 PLN

Cocorico Restaurant
ul. Świętosławska 9/1
61-840 Poznań
info@cocorico.pl
www.cocorico.pl
facebook.com/CocoricoCafeRestaurant
tel.: (+48) 61 8529529

